過信は禁物！IH 調理器 取扱説明書により安全な使用方法を再確認してください

最終更新日
2006 年 5 月 1 日

はじめに

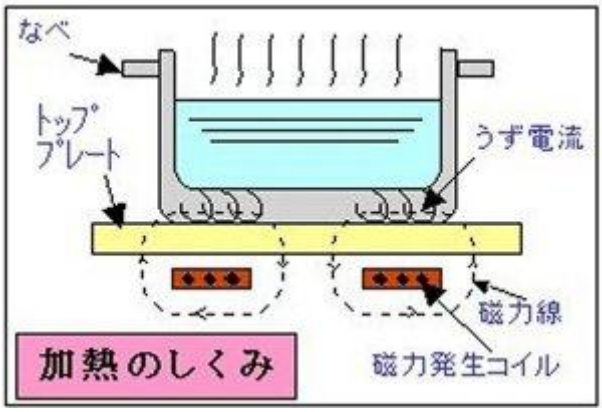
住宅火災の出火原因件数で毎年上位であるコンロ火災。昨年神戸市内で発生した住宅火災 257 件のうち、実に 87 件を占めており、その中でも天ぷら油火災が 58 件と際立っていますが、そのほとんどはガスコンロに起因するものです。
しかし、安全で高効率という優れた性能を持つ IH クッキングヒーター(以下IH調理器)でも、使い方を誤れば火災が発生することは意外と知られていません。
IH調理器のIHとは電磁誘導加熱の意味で、本体内のコイルに電流を流すことにより磁力線を発生させ、この磁力線の中に鉄系金属鍋を置くと金属の中にうず電流が発生し、金属の持つ電気抵抗により鍋自体が発熱するのを利用して加熱するというものです。

火災事例

市内の住宅で、夕食の唐揚げを作るため、片手鍋に約 200g ほどの天ぷら油を入れてIH調理器で加熱、ちょっと目を離した間に天ぷら油が発火しました。
とっさに別の鍋をかぶせて消火しようとしましたがあわてていたので鍋を床に落としてしまいました。
幸いなことに炎は消え、やけども負いませんでしたが、なぜ安全なはずのIH調理器から出火したのでしょうか？

それは、油の量が関係しています。

この方は油を 200g ほどしか入れなかったため、温度センサーが感知するまでに油が発火温度に達してしまったことが直接の原因です。
メーカーの取扱説明書には 900g 以上の油を入れるように指定されていますが、そのことを知りませんでした。
このIH調理器は親から譲ってもらったもので、取扱説明書が無かったことも原因のひとつですが、それよりもIH調理器は火災が発生しないものと決めつけていたことが問題です。
さらに近年の健康志向の高まりから、少ない油で調理するような料理レシピ本もあり、この方も料理本の指示どおり少量の油で調理していたと証言しています。



磁力発生コイルに高周波電流を流して、それによって発生する磁力線が鍋の底を通過すると、そこにうず電流と呼ばれる電流が発生する現象を利用して鍋を温めます。

その他の要因

油の量が少なかったこと以外にも鍋底がくぼんでいた場合、トッププレート中心にあるセンサーが温度を感知しにくくなり、発火する場合があります。
鍋底がくぼむ原因のひとつとして、高温にさらされた鍋を急に水で冷やすということを繰り返し行うことが挙げられます。
もちろんIH調理器には様々な安全装置があり、その中には油の量を検知したり、鍋底のそりを検知して異常があれば加熱を止めるという機能もあります。
しかし、すべての機種がそのような機能を備えているわけではありません。さらに業務用のIH調理器には家庭用のものほど安全装置が付いていません。
また、魚焼きグリルについてもIH調理器に付属しているものだから安全だろうと誤解しがちですが、発熱体部分は電気コンロと同じヒーターを使用しており、アルミホイルに魚を包んで焼こうとして魚の油から出火した事例もありました。

-

おわりに

IH調理器についてはテレビコマーシャル等からのイメージで、どんな使い方をしても安全であるかのような印象を受けます。
しかし、間違った使い方をしたり、手入れを怠ったりすると火災が発生することもあることを認識していただき、取扱説明書により安全な使用方法を再確認していただきたいと思います。